

MEMORIAL
Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL
Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 36 **18 mars 2004**

Sommaire

ALIMENTS POUR ANIMAUX



Règlement grand-ducal du 22 février 2004 concernant la fabrication, la circulation et l'utilisation des aliments pour animaux.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 79/373/CEE du Conseil du 2 avril 1979 concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée en dernier lieu par la directive 2002/2 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002;

Vu la directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux;

Vu la directive 93/74/CEE du Conseil du 13 septembre 1993 concernant les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et de Notre Ministre de la Santé et de la Sécurité sociale et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I[er]. - Définitions et champ d'application

Art. 1[er]. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions:

a) du règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 1994 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques;

b) du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux, substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales ou sulfamides;

c) du règlement grand-ducal modifié du 25 février 2000 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux;

d) du règlement grand-ducal modifié du 5 février 1999 concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux;

e) du règlement grand-ducal modifié du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux;

f) du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'utilisation et la commercialisation des enzymes et microorganismes et leurs préparations dans l'alimentation des animaux;

g) concernant les organisations du marché des produits agricoles;

h) concernant le rapprochement des législations relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

a) "aliments des animaux": les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs;

b) "matières premières pour aliments des animaux": les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;

c) "aliments composés pour animaux": mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;

d) "aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers": les aliments composés pour animaux qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement tant des aliments courants que des produits définis par le règlement grand-ducal du 21 novembre 1994 établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux, et sont présentés comme étant destinés à couvrir des besoins nutritionnels spécifiques;

e) "objectif nutritionnel particulier": un objectif qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certaines catégories d'animaux familiers ou de rente dont le processus de digestion, le processus d'absorption ou le métabolisme risquent d'être perturbés ou sont perturbés temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments appropriés à leur état;



f) "aliments complets": les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;

g) "aliments complémentaires des animaux": les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;

h) "aliments d'allaitement": les aliments composés administrés à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destinés à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel postcolostral, ou à des veaux de boucherie;

i) "aliments minéraux": les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40% de cendres brutes;

j) "aliments mélassés": les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14% de sucres totaux exprimés en saccharose;

k) "additifs": les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;

l) "substances et produits indésirables": les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale;

m) "prémélanges": les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux;

n) "animaux": les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme;

o) "animaux familiers": animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux qui servent à la production de fourrures;

p) "ration journalière": la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12%, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;

q) "date de durabilité minimale d'un aliment composé": la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées;

r) "mise en circulation" ou "circulation": la détention de tout produit destiné à l'alimentation animale aux fins de sa vente ou de toute autre forme de transfert, gratuit ou non, à des tiers, ainsi que la vente et les autres formes de transferts elles-mêmes.

Art. 3. Le présent règlement ne s'applique pas:

a) aux produits à l'état naturel provenant de l'exploitation du producteur;

b) aux aliments aqueux qui n'ont subi aucune préparation;

c) aux déchets obtenus lors du nettoyage de grains, à moins qu'ils ne soient acheminés et traités, en vue de leur incorporation dans les aliments composés pour animaux, dans les usines spécialisées dans leur reconditionnement;

d) aux marchandises voyageant en transit ou destinées à l'exportation vers des pays tiers à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans les usines, des ateliers de préparation, des magasins, des entrepôts ou des dépôts, qu'ils soient marqués, par une signalisation apparente, portant l'indication "Exportation" et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination;

e) aux aliments pour animaux, y compris les additifs, destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux, pour autant que la personne qui utilise le produit à une de ces fins, ait reçu une autorisation des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique.

Chapitre II. - Conditions générales de circulation

Art. 4. Sans préjudice des obligations résultant d'autres dispositions communautaires, les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés, visés par le présent règlement ne peuvent être mises en circulation que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. A cet effet:

1° ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale, humaine ou l'environnement, ne doivent pas contenir des matières premières pour aliments des animaux ajoutées qui sont inappropriées à leurs utilisations, ni être présentées ou commercialisées d'une manière qui soit de nature à induire en erreur;

2° ils ne doivent avoir subi aucun traitement modifiant leur nature ou la qualité dans une mesure telle que leur composition ne répond plus au produit normal;

3° ils doivent présenter un degré d'homogénéité dans les limites compatibles avec les conditions de fabrication;

4° ils ne doivent être, lors de leurs traitements techniques, additionnés d'aucune manière étrangère, non admise par le présent règlement, à l'exception d'eau dans la mesure où celle-ci est requise par le procédé de fabrication.



Art. 5. 1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter dans un autre Etat membre et de mettre en circulation des aliments des animaux qui:

- ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement,
- ne figurent pas aux annexes du présent règlement,
- contiennent des additifs non autorisés,
- contiennent des substances hormonales, anti-hormonales, arsénicales, antimoniales et des sulfamides, à l'exception des aliments médicamenteux. Les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique peuvent, sur demande, accorder des dérogations.

2) Sont réputés détenus pour la circulation, les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les entrepôts et les dépôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

Art. 6. Par dérogation à l'article 5 du présent règlement, les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique peuvent:

1) dans des cas exceptionnels, admettre à la circulation, aux conditions qu'ils déterminent, des substances destinées à l'alimentation des animaux, qui ne sont pas mentionnées à l'annexe I, partie B, ou qui pour une cause accidentelle, ne satisfont pas aux prescriptions du présent règlement;

2) admettre à la circulation certains types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique.

Chapitre III. - Conditions générales d'emballage et d'étiquetage

Art. 7. 1) Les aliments des animaux ne peuvent être mis en circulation que dans des emballages fermés ou des récipients fermés. Sont également considérés comme emballages fermés ou récipients fermés, les wagons, les camions-citernes ou camions-silos, compartimentés ou non. Le système de fermeture des emballages et des récipients contenant des aliments des animaux doit être conçu de façon qu'il soit détérioré lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisé.

2) Par dérogation à l'alinéa précédent, des aliments composés peuvent être mis en circulation en vrac ou en emballage ou récipients non fermés s'il s'agit:

a) de livraisons entre producteurs d'aliments composés;

b) de livraisons par des producteurs d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;

c) d'aliments composés obtenus par mélange de graines ou de fruits entiers;

d) de blocs ou de pierres à lécher;

e) de petites quantités d'aliments composés destinées à l'utilisateur final et dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes, dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient qui, avant l'ouverture, répondait aux dispositions de l'alinéa 1er ci-dessus.

3) L'emballage fermé est toujours obligatoire s'il s'agit:

a) d'aliments composés livrés directement du producteur d'aliments à l'utilisateur final;

b) d'aliments mélassés constitués au maximum de trois ingrédients;

c) d'aliments agglomérés se présentant sous forme de granulés.

4) Les dérogations au principe du paragraphe 1, devant être admises au niveau communautaire, sont arrêtées pour autant que soient assurées l'identification et la qualité des aliments composés.

Art. 8. 1) Tout emballage ou récipient contenant un produit prévu à l'article 7 doit être muni d'une étiquette, apposée d'une façon durable et bien apparente.

2) L'étiquette n'est pas requise, lorsque l'emballage ou le récipient porte d'une manière bien apparente les indications imposées par l'étiquette.

3) Il est interdit aux revendeurs de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.

4) Lorsque les aliments des animaux sont mis en circulation en vrac, les indications prescrites pour l'emballage, le récipient ou l'étiquette doivent figurer sur un document d'accompagnement.

5) Pour des livraisons fractionnées, les indications imposées peuvent figurer sur un seul document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que le document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

Art. 9. 1. Les indications et mentions visées aux articles 11 à 17 doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles engagent la responsabilité soit du producteur, soit du conditionneur, soit de l'importateur, soit du vendeur ou du distributeur, établi au G.-D. de Luxembourg.

2. Les indications et mentions sont rédigées soit en langue française soit en langue allemande.

3. Aux fins de la circulation au G.-D. de Luxembourg, les indications imprimées sur le document d'accompagnement, sur l'emballage, ou le conteneur, ou sur une étiquette qui est attachée, sont rédigées au moins en langue allemande ou en langue française.

4. Toute indication supplémentaire autorisée, relative à la composition et à la valeur nutritive, tient lieu de garantie.



Art. 10. Sur les emballages, les étiquettes, les documents d'accompagnement, les documents commerciaux et publicitaires, il est interdit:

1) d'utiliser des qualifications ou de faire état de qualités qui ne sont pas prescrites ou autorisées par le présent règlement;

2) d'utiliser une indication ou un signe quelconque susceptible de prêter à confusion en ce qui concerne la nature, la provenance, la composition, la qualité, la pureté ou l'utilisation des produits visés par le présent règlement.

Chapitre IV. - Circulation des matières premières pour aliments des animaux

Art. 11. 1) Lors de la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux, les dispositions générales de l'annexe I, partie A, sont applicables.

2) Les matières premières pour aliments des animaux, énumérées à l'annexe I, partie B, ne peuvent être mises en circulation que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données et ne peuvent être utilisées comme matières premières pour aliments des animaux pour l'élaboration d'aliments composés que si elles sont conformes aux dispositions de cette annexe.

3) La circulation des matières premières des aliments des animaux autres que celles qui figurent dans la liste visée au paragraphe 2 est admise à condition que ces matières premières circulent sous des dénominations et/ou avec des qualificatifs différents de ceux énumérés à l'annexe et qui ne puissent induire l'acheteur en erreur quant à l'identité réelle du produit qui lui est offert.

Art. 12. 1) Les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent être mises en circulation que si les indications énumérées ci-après, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et qui engagent la responsabilité du producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur établi au G.-D. de Luxembourg, sont reprises dans un document d'accompagnement ou, le cas échéant, sur l'emballage ou le récipient, ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

a) les termes "matières premières pour aliments des animaux";

b) le nom de la matière première pour aliments des animaux et, le cas échéant, les autres indications visées à l'article 11 point 2;

c) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie B de l'annexe I, les indications prévues dans la quatrième colonne de cette partie B de l'annexe I;

d) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie B de l'annexe I, les indications prévues dans la deuxième colonne du tableau de la partie C de l'annexe I;

e) le cas échéant, les indications prévues dans la partie A de l'annexe I;

f) la quantité nette, exprimée en unités de masse pour les produits solides, et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides;

g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social de l'établissement producteur, le numéro d'agrément, ainsi que le numéro de référence du lot ou toute autre indication assurant la traçabilité de la matière première, lorsque l'établissement doit être agréé conformément:

- au règlement grand-ducal modifié du 13 mars 1992 arrêtant les règles sanitaires relatives à l'élimination et à la transformation de déchets animaux, à leur mise sur le marché et à la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson;
- aux mesures communautaires figurant sur une liste à établir;

h) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées dans le présent point, s'il est différent du producteur visé au point g).

2) D'autres informations peuvent être données sur les emballages, récipients, étiquettes ou documents d'accompagnement, pour autant que ces informations se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui puissent être justifiés, et qu'elles ne puissent pas induire le consommateur en erreur. Ces informations doivent être séparées des informations visées au paragraphe 1.

3) Pour ce qui est des quantités de matières premières pour aliments des animaux inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées à l'utilisateur final, les indications prévues aux paragraphes 1 et 2 peuvent être fournies à l'acheteur par un affichage approprié au point de vente.

4) Si un lot fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues au paragraphe 1, avec une référence au lot initial, sont à reprendre sur l'emballage, le récipient ou le document d'accompagnement de chacune des fractions du lot.

5) En cas de modification de la composition d'une matière première pour aliments des animaux en circulation, les indications visées au paragraphe 1 doivent être modifiées en conséquence sous la responsabilité de la personne fournissant les nouvelles indications.

Art. 13. 1. Par dérogation à l'article 12 les indications visées à l'article 12 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe I rubrique V points 2 et 3 ne sont pas requises:

a) si, avant chaque transaction, l'acheteur a renoncé par écrit à ces informations;



b) sans préjudice du règlement grand-ducal modifié du 13 mars 1992 précité lorsqu'il s'agit de la mise en circulation de matières premières pour aliments des animaux d'origine animale ou végétale, fraîches ou conservées, soumises ou non à un traitement physique simple, en quantités inférieures ou égales à 10 kilogrammes, destinées à des animaux familiers et livrées directement à l'utilisateur final par un vendeur établi au G.-D. de Luxembourg.

2. Lorsque, pour une matière première en provenance d'un pays tiers et mise en circulation pour la première fois au G.-D. de Luxembourg, il n'a pas été possible de fournir les garanties de composition requises à l'article 12 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe I rubrique V points 2 et 3, en raison de l'absence de moyens assurant les mesures analytiques nécessaires dans le pays en cause, il peut être admis que des données provisoires de composition soient fournies par le responsable visé à l'article 12 paragraphe 1 point g), à condition:

a) que l'autorité compétente chargée des contrôles soit informée au préalable de l'arrivée de la matière première;

b) que les indications définitives de composition soient fournies à l'acheteur et aux autorités compétentes dans un délai de dix jours ouvrables à compter de la date d'arrivée au G.-D. de Luxembourg;

c) que les indications de composition sur les documents soient accompagnées des mentions ci-après rédigées en caractères gras;

"données provisoires à confirmer par ... (nom et adresse du laboratoire mandaté pour les analyses) concernant ... (numéro de référence de l'échantillon à analyser) avant le ... (indication de la date)".

La Commission est informée des circonstances dans lesquelles est appliquée la dérogation visée au présent paragraphe.

3. Par dérogation à l'article 12:

a) les indications visées à l'article 12 paragraphe 1 ne sont pas requises, sans préjudice du règlement grand-ducal modifié du 13 mars 1992 précité, s'il s'agit de produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un traitement physique simple et non traités aux additifs, sauf s'il s'agit d'agents conservateurs, qui sont cédés par un agriculteur-producteur à un éleveur-utilisateur établis tous deux au G.-D.de Luxembourg;

b) les indications visées à l'article 12 paragraphe 1 points c), d), e) et f) et à la partie A de l'annexe I ne sont pas requises s'il s'agit de la mise en circulation de sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50%.

4. Par dérogation à l'article 12 paragraphe 1 point a):

en langue allemande, la dénomination "Futtermittel-Ausgangserzeugnis" peut être remplacée par la dénomination "Einzelfuttermittel".

Art. 14. a) Les matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en substances ou produits indésirables dépasse celle autorisée pour les matières premières pour aliments des animaux au titre du règlement grand-ducal du 5 février 1999 précité ne peuvent être mises en circulation que si elles sont destinées à des établissements agréés d'aliments composés pour animaux, inscrits sur une liste nationale conformément au règlement grand-ducal du 6 août 1999 établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale;

b) Par dérogation à l'article 12 paragraphe 1 point a), les matières premières pour aliments des animaux au sens du point a) du présent article doivent porter l'indication "matière première pour aliments des animaux destinée à des établissements agréés fabriquant des aliments composés pour animaux".

Chapitre V. - Circulation des aliments composés

Art. 15. 1. Les aliments composés ne peuvent être mis en circulation que si les indications ci-après, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et qui engagent la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, ou de l'importateur ou du vendeur, ou du distributeur, établi au G.-D. de Luxembourg, sont reprises, dans un cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

a) la dénomination "aliment complet", "aliment complémentaire", "aliment minéral", "aliment mélassé", "aliment complet d'allaitement", "aliment complémentaire d'allaitement", selon le cas;

b) l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;

c) le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;

d) pour tous les aliments composés, à l'exception de ceux destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les matières premières pour aliments des animaux à déclarer conformément à l'article 16;

e) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;

f) selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe II, partie B, dans les colonnes 1, 2 et 3;

g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe;

h) la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;

i) la date de durabilité minimale, à indiquer conformément à l'article 17, paragraphe 1;



j) le numéro de référence du lot;

k) selon le cas, le numéro d'agrément attribué à l'établissement conformément à l'article 5 du règlement grand-ducal du 6 août 1999, ou le numéro d'enregistrement attribué à l'établissement conformément à l'article 10 dudit règlement;

l) dans le cas d'aliments composés autres que ceux destinés à des animaux familiers, la mention "les pourcentages exacts en poids des matières premières pour aliments des animaux composant cet aliment peuvent être obtenus en s'adressant:" ... (indication du nom ou de la raison sociale, de l'adresse ou du siège social et du numéro de téléphone et de l'adresse du courrier électronique du responsable des indications visées au présent paragraphe). Cette information est fournie à la demande du client.

2. Lorsque les aliments composés sont mis en circulation en camions-citernes ou véhicules similaires ou conformément aux dispositions de l'article 7, paragraphe 4, les indications visées au paragraphe 1 du présent article figurent sur un document d'accompagnement. Lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinées au dernier utilisateur, il suffit que ces indications soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié sur le lieu de vente.

3. En relation avec les indications prévues au paragraphe 1, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet au paragraphe 1:

a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;

b) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, si celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage;

c) le pays de production ou de fabrication;

d) le prix du produit;

e) la dénomination ou la marque commerciale du produit;

f) le cas échéant, les indications recommandant des types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique;

g) les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;

h) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;

i) les déclarations prévues à l'annexe II, partie B dans les colonnes 1, 2 et 4;

j) la date de fabrication à indiquer conformément à l'article 17, paragraphe 2.

4. Pour les aliments produits et mis en circulation sur le territoire du G.-D. de Luxembourg il est permis:

a) d'inscrire les indications visées au paragraphe 1 points b) à f) et point h) uniquement sur un document d'accompagnement;

b) d'identifier par un numéro de code officiel le fabricant lorsque celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage.

5. Il est admis que:

a) dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois matières premières pour aliments des animaux, les indications visées au paragraphe 1 points b) et c) ne sont pas requises si les matières premières pour aliments des animaux utilisées apparaissent clairement dans la dénomination;

b) dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées au paragraphe 1 points e) et f) ne sont pas requises; toutefois, elles peuvent être fournies;

c) les dénominations "aliment complet" ou "aliment complémentaire" pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats peuvent être remplacées par la dénomination "aliment composé". Dans ce cas, les déclarations requises ou admises par le présent article sont celles prévues pour les aliments complets;

d) la date de durabilité minimale, la quantité nette, le numéro de référence du lot, ainsi que le numéro d'agrément ou d'enregistrement peuvent être mentionnés en dehors du cadre réservé aux indications de marquage prévu au paragraphe 1; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.

6. Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations:

a) en langue anglaise "compound feedingstuff", "complementary feedingstuff" et "complete feedingstuff" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "compound pet food", "complementary pet food" et "complete pet food";

b) en langue espagnole "pienso" peut être remplacée par la dénomination "alimento";

c) en langue néerlandaise "mengvoeder", "aanvullend diervoeder" et "volledig diervoeder" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "samengesteld voeder", "aanvullend samengesteld voeder" et "volledigsamengesteld voeder".

Art. 16. 1. Toutes les matières premières entrant dans la composition de l'aliment composé pour animaux sont énumérées sous leur nom spécifique.



2. L'énumération des matières premières pour aliments des animaux est soumise aux règles suivantes:

a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers:

i) énumération des matières premières pour aliments des animaux, avec indication, dans leur ordre d'importance décroissant, des pourcentages en poids présents dans l'aliment composé;

ii) en ce qui concerne les pourcentages précités, une tolérance de ± 15% de la valeur déclarée est autorisée;

b) aliments composés destinés aux animaux familiers: liste des matières premières pour aliments des animaux avec indication de la quantité contenue ou énumération des matières premières par ordre de poids décroissant.

3. Dans le cas d'aliments composés destinés aux animaux familiers, l'indication du nom spécifique de la matière première pour aliments des animaux peut être remplacée par le nom de la catégorie à laquelle la matière première pour aliments des animaux appartient, en suivant les catégories regroupant plusieurs matières premières établies conformément à l'article 10, point a).

Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut le recours à l'autre, sauf lorsqu'une des matières premières pour aliments des animaux n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies; dans ce dernier cas, la matière première pour aliments des animaux, désignée par son nom spécifique, est citée dans son ordre décroissant d'importance pondérale par rapport aux catégories.

4. L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut également attirer l'attention, par une déclaration spécifique, sur la présence ou la faible teneur d'une ou plusieurs des matières premières pour aliments des animaux qui sont essentielles pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou maximale, exprimée en pourcentage du poids de la (des) matière(s) première(s) incorporée(s), est clairement indiquée soit à côté de la déclaration mettant en relief la (les) matière(s) première(s), soit dans la liste des matières premières, en mentionnant la (les) matière(s) première(s) et le (les) pourcentage(s) en poids concerné(s) à côté de la catégorie correspondante de matières premières.

Art. 17. 1. La date de durabilité minimale est annoncée par les mentions ci-après:

- "à utiliser avant ...", suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), pour les aliments microbiologiquement très périssables.
- "à utiliser de préférence avant ...", suivie de l'indication de la date (mois et année) pour les autres aliments.

Dans le cas où d'autres dispositions de la réglementation communautaire concernant les aliments composés pour animaux requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale ou d'une date limite de garantie, l'indication visée dans le premier alinéa doit être fournie, donnant seulement celle de la composante qui vient à échéance la première.

2. La date de fabrication est annoncée par la mention ci-après:

"Fabriqué... (X jours, mois ou année(s) avant la date de durabilité minimale indiquée".

En cas d'application de l'article 13, paragraphe 5, point d), la mention précitée est suivie de l'indication de l'endroit où la date de durabilité figure.

Art. 18. Des informations autres que celles prévues par le présent règlement peuvent être fournies par le responsable des indications d'étiquetage de l'aliment composé.

Toutefois, ces informations:

- ne peuvent viser à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 15 et 16 ou autres que ceux dont la déclaration est prévue à l'article 26 du présent règlement,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- ne doivent pas se référer à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie,
- doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés,
- doivent être nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 15 à 17.

Art. 19. 1. Les dispositions des rubriques de la partie A "Généralités" de l'annexe I doivent être respectées.

2. Les principales matières premières pour aliments des animaux visées à la partie B de l'annexe I ne peuvent être déclarées en tant que telles que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions et aux éventuelles exigences minimales de composition qui y sont données.

Art. 20. Lors de la mise en circulation des aliments composés, les dispositions générales visées à l'annexe II, partie A, sont d'application.

Chapitre VI. - Catégories, matières premières pour aliments des animaux et matières premières pour aliments des animaux non autorisés

Art. 21. Pour les aliments composés destinés à des animaux familiers, seules les catégories définies à l'annexe III peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments composés pour animaux familiers.



Art. 22. Dans le cas d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers, les matières premières pour aliments des animaux énumérées à la partie B de l'annexe I ne peuvent être déclarées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci que sous les dénominations qui y sont prévues et pour autant qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données ainsi qu'aux exigences de composition éventuellement fixées.

Les dispositions de la partie A "Généralités" de l'annexe I doivent être respectées.

Art. 23. L'utilisation des matières premières pour aliments des animaux énumérées à l'annexe IV est interdite dans les aliments composés pour animaux.

Cette interdiction s'applique sans préjudice des dispositions concernant les microorganismes dans les aliments des animaux, des mesures visées à l'article 1er, paragraphe 2 du règlement grand-ducal du 13 mars 1992 précité, ainsi que des articles 9 et 17 du présent règlement.

Chapitre VII. - Aliments diététiques

Art. 24. 1. Le présent chapitre concerne les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers.

2. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être mis sur le marché que:

- s'ils satisfont aux conditions visées à l'article 25,
- s'ils sont étiquetés conformément à l'article 26 et
- si la destination est citée dans la partie B de l'annexe V, conformément à l'article 27, et qu'ils satisfont aux conditions définies dans ladite partie B. Les dispositions de la partie A: “Dispositions générales” de l'annexe V doivent être respectées.

Art. 25. La nature ou la composition des aliments visés à l'article 26, paragraphe 1, doit être telle qu'ils soient appropriés à l'objectif nutritionnel particulier auquel ils sont destinés.

Art. 26. Outre les dispositions en matière d'étiquetage prévues à l'article 15 du présent règlement sont prescrites les dispositions suivantes:

1. Les mentions supplémentaires ci-après doivent figurer, dans le cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments visés à l'article 24 paragraphe 1:

a) le qualificatif "diététique" accompagnant la dénomination de l'aliment;

b) la destination précise, à savoir l'objectif nutritionnel particulier;

c) l'indication des caractéristiques nutritionnelles essentielles de l'aliment;

d) les déclarations prévues à la colonne 4 de l'annexe V et concernant l'objectif nutritionnel particulier;

e) la durée d'utilisation recommandée de l'aliment.

Les indications visées aux points a) à e) doivent répondre au contenu de la liste des destinations figurant à l'annexe V partie B et aux dispositions générales de l'annexe V partie A.

2. Des indications autres que celles visées au point 1 peuvent être fournies, dans le cadre prévu à cet effet, à condition qu'elles soient prévues à l'article 27 point a).

3. Sans préjudice des dispositions de l'article 13, alinéa 3, l'étiquetage des aliments visés à l'article 24 paragraphe 1 peut faire référence à un état pathologique spécifique, dans la mesure où cet état correspond à l'objectif nutritionnel défini dans la liste de destinations établie par le présent règlement.

4. L'étiquette ou le mode d'emploi des aliments visés à l'article 24, paragraphe 1 doit porter la mention "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste".

Il peut, toutefois, être stipulé dans la liste des destinations figurant à l'annexe VI que cette déclaration est remplacée, pour des aliments diététiques déterminés, par une recommandation visant à solliciter l'avis préalable d'un vétérinaire.

5. Les dispositions de l'article 13, alinéa 3 s'appliquent également aux aliments visés à l'article 25, paragraphe 1, destinés à des animaux autres que les animaux familiers.

6. L'étiquetage des aliments visés à l'article 24 paragraphe 1 peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage en poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarés.

7. Le qualificatif "diététique" est réservé aux seuls aliments pour animaux visés à l'article 24, paragraphe 1.

Les qualificatifs autres que "diététique" sont interdits dans l'étiquetage et la présentation de ces aliments.

8. Nonobstant les dispositions de l'article 13, alinéa 3, la déclaration des matières premières pour aliments des animaux peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs matières premières pour aliments des animaux, même si la déclaration de certaines matières premières pour aliments des animaux par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment.

Art. 27. Les aliments pour animaux visés par l'article 24, paragraphe 1 ne peuvent faire l'objet, pour des raisons liées aux dispositions figurant dans le présent règlement, de restrictions de mises en circulation autre que celles qui sont prévues par le présent règlement.



Art. 28. S'il est constaté que l'emploi d'un aliment visé à l'article 24 paragraphe 1, ou son utilisation dans les conditions prévues, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, la Commission en est immédiatement informée, sur la base d'une motivation circonstanciée.

Art. 29. Au cours de la fabrication ou de la mise en circulation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par le présent règlement est effectué par sondage.

Les fabricants d'aliments composés sont tenus de mettre à la disposition de l'autorité compétente chargée d'effectuer les contrôles officiels, à la demande de celle-ci, tout document relatif à la composition des aliments destinés à être mis en circulation permettant de vérifier la loyauté des informations données par l'étiquetage.

Il peut être demandé au responsable de la mise sur le marché la présentation de données et d'informations justifiant la conformité des aliments aux dispositions du présent règlement.

Si ces données ont fait l'objet d'une publication facilement accessible, une référence à celle-ci suffit.

Chapitre VIII. - Surveillance et sanctions pénales

Art. 30. La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée, conformément aux dispositions des articles 3 et 4 de la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux.

Art. 31. Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application.

Art. 32. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies conformément aux dispositions des articles 5 et 6 de la loi modifiée du 19 mai 1983 précitée.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

Chapitre IX. - Dispositions abrogatoires

Art. 33. Le règlement grand-ducal du 18 février 2002 concernant la fabrication, la circulation et l'utilisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 34. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et Notre Ministre de la Santé et de la Sécurité sociale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,
Fernand Boden

Le Ministre de la Santé
et de la Sécurité sociale,
Carlo Wagner

Villars-sur-Ollon, le 22 février 2004.
Henri

Dir. 2002/2/CE



Annexe I: Matières premières pour aliments des animaux

PARTIE A

Généralités

I. Notes explicatives

1. Les matières premières pour aliments des animaux sont énumérées et dénommées à la partie B conformément aux critères suivants:
   - l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
   - la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
   - le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
   - la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, " à faible teneur en glucosinolate ", " riche en matières grasses ", " à faible teneur en sucre ".
2. La liste figurant à la partie B est divisée en douze chapitres:
   1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
   2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
   3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
   4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
   5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
   6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
   7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
   8. Produits laitiers
   9. Produits d'animaux terrestres
   10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
   11. Minéraux
   12. Divers

II. Dispositions concernant la pureté botanique

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 3, les matières premières pour aliments des animaux doivent, autant que le permettent de bonnes pratiques d'élaboration, être exemptes d'impuretés chimiques provenant de l'utilisation lors de leur processus de fabrication, d'auxiliaires technologiques tels que visés à la directive 70/524/CEE, à moins que pour une matière première pour aliments des animaux déterminée, il soit fixé une teneur maximale particulière dans la partie B de l'annexe.
2. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés aux parties B et C doit atteindre au moins 95%, sauf si une teneur différente y est mentionnée.

   Sont considérés comme impuretés botaniques:

   a) les impuretés naturelles, mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);

   b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5%.
3. Les teneurs exprimées, relatives à la pureté botanique, se réfèrent au poids du produit et du sous-produit tels quels.

III. Dispositions concernant les dénominations

Lorsque le nom d'une matière première pour aliments des animaux comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ce(s) terme(s) peut (peuvent) être mentionné(s) ou omis, au choix; par exemple, l'huile (de graines) de soja peut être déclarée sous forme d'huile de graines de soja ou d'huile de soja.

IV. Dispositions concernant le glossaire

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans les parties B et C de la présente annexe. Si la dénomination de ces matières premières comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée par ce glossaire.



Procédé	*Définition*	*Nom commun/qualificatif*
Concentration [(1)]	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentré
Décorticage [(2)]	Élimination partielle ou total des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle	Séché (au soleil ou artificiellement)
Extraction	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, le produit qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant	Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses) Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles)
Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'un produit à travers un orifice (voir aussi prégélatinisation)	Extrudé
Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons
Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages)	Farine, son, farine basse, [(3)] remoulage
Chauffage	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance	Grillé, cuit, traité thermiquement
Hydrogénation	Transformation des glycérides insaturés en glycérides saturés (durcissement des huiles et des graisses)	Hydrogéné, partiellement hydrogéné
Hydrolyse	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base	Hydrolysé
Pressage [(4)]	Enlèvement par pression (presse à vis ou autre), éventuellement sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux	Tourteau de pression [(5)] (dans le cas des substances oléagineuses) Pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.) Cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières)
Agglomération	Mise en forme spéciale par compression au moyen d'un passage par une filière	Aggloméré
Prégélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé [(6)], gonflé
Raffinage	Élimination totale ou partielle des impuretés dans les sucres, les huiles les graisses ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique	Raffiné, partiellement raffiné
Mouture humide	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain, le cas échéant après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux en vue de l'extraction de l'amidon	Germe, gluten, amidon
Broyage	Transformation mécanique des grains ou d'autres matières premières pour aliments des animaux en vue de la réduction de leur taille	Broyé, broyage
Dessucrage	Extraction totale ou partielle des mono- ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques	Dessucré, partiellement dessucré

(1) Dans la version allemande, "Konzentrieren" peut selon le cas, être remplacé par "Eindicken". Dans ce cas, le qualificatif commun "eingedickt" devrait être utilisé.

(2) Le terme "décorticage" peut, selon le cas, être remplacé par le terme "dépelliculage" ou le terme "écossage". Dans ce cas, le qualificatif commun "dépelliculé" ou "écossé" devrait être utilisé.

(3) Dans la version française, "issues" peut être utilisé.



(4) Dans la version française, “Pressage” peut selon le cas, être remplacé par “Extraction mécanique”.
(5) Si nécessaire, l’expression “tourteau de pression” peut être remplacé par le simple terme “tourteau”.
(6) Dans le version allemande, le qualificatif “aufgeschlossen” et le nom “Quellwasser” (en référence à l’amidon) peuvent être utilisés.

V. Dispositions concernant les teneurs indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de la matière première pour aliments des animaux, sauf indication contraire.
2. Sous réserve des dispositions de l’article 4 et de l’article 6 du règlement et pour autant qu’une autre teneur n’est pas fixée à la partie B et à la partie C de la présente annexe, la teneur en eau de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14% du poids de la matière première pour aliments des animaux. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont le taux d’humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, ce taux doit être déclaré à la demande de l’acheteur.
3. Sous réserve des dispositions de l’article 4 du règlement et pour autant qu’une autre teneur n’est pas fixée à la partie B et à la partie C de la présente annexe, la teneur en cendres insolubles dans l’acide chlorhydrique des matières premières pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 2,2% de la matière sèche.

VI. Dispositions concernant les agents dénaturants ou liants

Lorsque les produits visés dans la colonne 2 de la partie B ou la colonne 1 de la partie C de la présente annexe sont utilisés pour dénaturer ou lier des matières premières pour aliments des animaux, les indications suivantes doivent être données:

- agents dénaturants: nature et quantité des produits utilisés.
- agents liants: nature des produits utilisés,

Pour ce qui est des agents liants, la quantité utilisée ne doit pas dépasser 3% du poids total.

VII. Dispositions concernant les tolérances minimales indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C

Si un contrôle officiel au sens de l’article 29 du règlement fait apparaître entre la composition d’une matière première pour aliments des animaux et la composition déclarée un écart susceptible de réduire la valeur de cette matière première pour aliments des animaux, les tolérances applicables sont au moins les suivantes:

a) protéine brute:
   - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
   - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu’à 10%),
   - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;

b) sucres totaux, sucres réducteurs, saccharose, lactose et glucose (dextrose):
   - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
   - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu’à 5%),
   - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

c) amidon et inuline:
   - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30%,
   - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30% (jusqu’à 10%),
   - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;

d) matières grasses brutes:
   - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%,
   - 12% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu’à 5%),
   - 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

e) cellulose brute:
   - 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14%,
   - 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14% (jusqu’à 6%),
   - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6%;

f) humidité et cendres brutes:
   - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%,
   - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu’à 5%),
   - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

g) phosphore total, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d’acide et matières insolubles dans l’éther de pétrole:
   - 1,5% unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15% (15),



- 10% de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 15% (15) [jusqu'à 2% (2)],
- 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2% (2);

h) cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et chlorures exprimés en NaCl:
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3%,
- 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3%;

i) carotène, vitamine A et xanthophylle:
- 30% de la teneur déclarée;

j) méthionine, lysine et bases azotées volatiles:
- 20% de la teneur déclarée.

VIII. Dispositions concernant l'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux obtenus à partir de produits protéiques provenant de tissus de mammifères

L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constituées de produits protéiques provenant de tissus de mammifères doit comprendre l'indication suivante: " Cette matière première pour aliments des animaux est constituée de produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants. "

Cette disposition ne s'applique pas:

- au lait et aux produits laitiers,
- à la gélatine
- aux protéines hydrolysées d'un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons:
  - (i) obtenues à partir de cuirs et de peaux provenant d'animaux abattus dans un abattoir et soumis à une inspection ante mortem réalisée par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositons du chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE, à la suite de laquelle ils ont été jugés aptes à l'abattage aux fins de ladite directive

    et
  - (ii) produites selon un procédé de fabrication incluant des mesures appropriées en vue de réduire la contamination des cuirs et des peaux, la préparation des cuirs et des peaux par saumurage, chaulage et lavage intensif, suivie de l'exposition du matériel à un pH de > 11 pendant > 3 heures à une température de > 80°C, elle-même suivie d'un traitement à la chaleur à > 140°C pendant 30 minutes à > 3,6 bar ou selon un procédé de fabrication équvalent, approuvé par la Commission, après consultation du comité scientifique compétent

    et
  - (iii) provenant d'établissements ayant mis en oeuvre un programme d'auto-contrôle fondé sur le système HACCP,
- au phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés

  et
- au plasma déshydraté et à d'autres produits sanguins.



PARTIE B

Liste non exclusive des principales matières premières pour aliments des animaux

1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
1.01	Avoine	Grains de *Avena sativa L.* et d'autres espèces cultivées d'avoine	
1.02	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine	Amidon
1.03	Issues d'avoine décortiquée	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endospherme	Cellulose brute
1.04	Issues d'avoine	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine	Cellulose brute
1.05	Orge	Grains de *Hordeum vulgare L.*	
1.06	Issues d'orge	Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine	Cellulose brute
1.07	Protéine d'orge	Sous-produit séché de l'amidonnerie d'orge. Il est constitué principalement de protéine obtenue lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute Amidon
1.08	Brisures de riz	Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé, *Oryza sativa L.* Il est constitué principalement de petits grains brisés	Amidon
1.09	Son de riz (farine fourragère brune de riz) brune de riz)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes	Cellulose brute
1.10	Son de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes	Cellulose brute
1.11	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.12	Farine fourragère de riz étuvé	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo étuvé. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.13	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager constitué soit par des grains verts non mûrs ou crayeux, obtenus par tamisage, lors de l'usinage du riz décortiqué, soit par des grains de riz normalement constitués, décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon
1.14	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
1.15	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute
1.16	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur	Amidon
1.17	Millet	Grains de *Panicum miliaceum L.*	
1.18	Seigle	Grains de *Secale cereale L.*	



1.19	Farine basse de seigle (1)	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon
1.20	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute
1.21	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Cellulose brute
1.22	Sorgho	Grains de *Sorghum bicolor (L.)* Moench s.l.	
1.23	Blé	Grains de *Triticum aestivum L.*, *Triticum durum* Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé	
1.24	Farine basse de blé (2)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon
1.25	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
1.26	Son de blé (3)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés.Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée	Cellulose brute
1.27	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constituée essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes	Protéine brute Graisses brutes
1.28	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.29	Aliment de gluten de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon de gluten de blé. Il est constitué de son, dont on a partiellement enlevé ou non le germe, et de gluten; auxquels de très faibles quantités de brisures de blé résultant du criblage des grains et de très faibles quantités de résidus de l'hydrolyse de l'amidon peuvent être ajoutés	Protéine brute Amidon
1.30	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur	Amidon
1.31	Amidon de blé prégélatinisé	Produit composé d'amidon de blé, largement prégélatinisé par traitement thermique	Amidon
1.32	Épeautre	Grains d'épeautre *Triticum spelta L.*, *Triticum dioccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.33	Triticale	Grains de l'hybride *Triticum X Secale*	
1.34	Maïs	Grains de *Zea mays L.*	
1.35	Farine fourragère de maïs (4)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs	Cellulose brute
1.36	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme	Cellulose brute



1.37	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Graisses brutes
1.38	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer	
1.39	Aliment de gluten de maïs (5)	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs obtenu selon le procédé de la voie humide. Il est constitué de son, de gluten et de l'ajout des résidus du criblage du maïs, dans une proportion n'excédant pas 15% en poids, et/ou des résidus provenant de l'eaux de trempe du maïs, utilisée pour la production de l'alcool ou d'autres dérivés de l'amidon. Le produit peut, en outre, contenir des résidus de l'extraction de l'huile de germes de maïs obtenus également par voie humide	Protéine brute Amidon Graisses brutes, si > 4,5%
1.40	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.41	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur	Amidon
1.42	Amidon de maïs prégélatinisé (6)	Produit constitué d'amidon de maïs, largement prégélatinisé par traitement thermique	Amidon
1.43	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées	Protéine brute
1.44	Drêches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés	Protéine brute
1.45	Drêches séchées de distillerie (7)	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés	Protéine brute
1.46	Drêches foncées de distillerie (8)	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés	Protéine brute

(1) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon". En langue allemande ceux-ci peuvent être nommés "Roggennachmehl".
(2) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon". En langue allemande ceux-ci peuvent être nommés "Weizennachmehl".
(3) Si cet ingrédient a été broyé plus finement, l'adjectif "fin" peut être ajouté à l'appellation ou cette dernière peut être remplacée par une dénomination correspondante.
(4) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon". En langue allemande ceux-ci peuvent être nommés "Maisnachmehl".
(5) Cette dénomination peut être remplacée par "Glutenfeed de maïs".
(6) Cette dénomination peut être remplacée par "Amidon de maïs extrudé".
(7) L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.
(8) Cette dénomination peut être remplacée par "Drêches et solubles de distillerie". L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
2.01	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées *Arachis hypogaea L.* et autres espèces *d'Arachis* (teneur maximale en cellulose brute: 16% sur matière sèche)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.02	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16% sur matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.03	Tourteau de pression d'arachi-des décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute



2.04	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.05	Graines de colza (1)	Graines de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera* (Metzg.) Sinsk., de sarson indien *Brassica napus L. Var. Glauca* (Roxb.) O.E. Schulz et de navette *Brassica campestris ssp. oleifera* (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94%)	
2.06	Tourteau de pression de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (pureté botanique minimale 94%)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.07	Tourteau d'extraction de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (pureté botanique minimale 94%)	Protéine brute
2.08	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza	Cellulose brute
2.09	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées *Carthamus tinctorius L.*	Protéine brute Cellulose brute
2.10	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier *Cocos nucifera L.*	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.11	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier	Protéine brute
2.12	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L.H.Bailey *(Elaeis melano-cocca auct.)*, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.13	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute
2.14	Graines de soja cuites	Graines de soja *Glycine max.L. Merr.* ayant subi un traitement thermique approprié. (Activité uréasique max. 0,4 mg N/g. Min)	
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié. (Activité uréasique max. 0,4 mg N/g. Min)	Protéine brute Cellulose brute, si > 8%
2.16	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute: 8% de la matière sèche). (Activité uréasique max. 0,5 mg N/g. Min)	Protéine brute
2.17	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté	Protéine brute
2.18	Huile végétale (2)	Huile obtenue à partir de végétaux	Humidité, si > 1%
2.19	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja	Cellulose brute
2.20	Graines de coton	Graines de coton *Gossypium* spp. dont les fibres ont été enlevées	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.21	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5% sur matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute



2.22	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.23	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger *Guizotia abyssinica (Lf) Cass.* (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4%)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.24	Graines de tournesol	Graines de tournesol *Helianthus annuus L.*	
2.25	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol	Protéine brute
2.26	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute: 27,5% sur matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.27	Graines de lin	Graines de lin *Linum usitatissimum L.* (teneur minimale en pureté botanique 93%)	
2.28	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93%)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.29	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93%)	Protéine brute
2.30	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées *Olea europaea L.*, débarrassées autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute
2.31	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame *Sesamum indicum L.* (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5%)	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.32	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao *Theobroma cacao L.* débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute
2.33	Coques de cacao	Téguments des fèves séchées et grillées du cacao *Theobroma cacao L.*	Cellulose brute

(1) S'il y a lieu, la mention "à faible teneur en glucosinolates" peut être ajoutée à la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.
(2) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
3.01	Pois chiches	Graines de *Cicer arietinum L.*	
3.02	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de *Cyamopsis tetragonoloba (L.)* Taub.	Protéine brute
3.03	Ers	Graines de *Ervum ervilia L.*	
3.04	Gesse (1)	Graines de *Lathyrus sativus L.*, soumises à un traitement thermique approprié	
3.05	Lentilles	Graines de *Lens culinaris a.o.* Medik	
3.06	Lupin doux	Graines de *Lupinus* spp., à faible teneur en matières amères	
3.07	Haricots, cuits	Graines de *Phaseolus* ou *Vigna* spp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques	
3.08	Pois	Graines de *Pisum* spp.	



3.09	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine pure Cellulose brute
3.10	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute
3.11	Fèves et féveroles	Graines de *Vicia faba L. Ssp. faba* var. *equina Pers.* et var. *minuta (Alef.)* Mansf.	
3.12	Jarosse	Graines de *Vicia monanthos* Desf.	
3.13	Vesce	Graines de *Vicia sativa L.* var. *sativa* et d'autres variétés	

(1) Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique effectué.

4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
4.01	Pulpe de betterave (sucrière)	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceau extraits et séchés de betterave sucrière *Beta vulgaris L.* spp. *vulgaris* var. *altissima Doell.* (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5% dans la matière sèche)	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche. Sucres totaux exprimés en saccharose, si > 10,5%
4.02	Mélasse de betterave (sucrière)	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité, si > 28%
4.03	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse. (Teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5% de la matière sèche)	Sucres totaux exprimés en saccharose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche
4.04	Vinasse de betterave (sucrière)	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute Humidité, si > 35%
4.05	Sucre (de betterave) (1)	Sucre extrait à partir de betterave sucrière	Saccharose
4.06	Patate douce	Tubercules de *Ipomoea batatas (L.)* Poir, quelle qu'en soit la présentation	Amidon
4.07	Manioc (2)	Racines de *Manihot esculenta* Crantz, quelle qu'en soit la présentation. (Teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5% de la matière sèche)	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche
4.08	Amidon de manioc prégélatinisé (3)	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié	Amidon
4.09	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de l'extraction de la féculerie de pommes de terre *Solanum tuberosum L.*	
4.10	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure	Amidon
4.11	Protéine de pommes de terre	Sous-produit de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute
4.12	Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par séchage rotatif de pommes de terre lavées, épluchées ou non épluchées et étuvées	Amidon Cellulose brute
4.13	Jus de pommes de terre concentré	Résidu de la féculerie de pommes de terre, dont une partie des protéines et de l'eau ont été extraites	Protéine brute Cendres brutes
4.14	Fécule de pommes de terre gonflée	Produit constitué de fécule de pommes de terre, largement prégélatinisée	Amidon



(1) Cette dénomination peut être remplacée par "saccharose".
(2) Cette dénomination peut être remplacée par "tapioca".
(3) Cette dénomination peut être remplacée par "amidon de tapioca".

5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	2	3	*4*
5.01	Gousses de caroubes	Produit obtenu par concassage de fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier *Ceratonia siliqua L.*	Cellulose brute
5.02	Pulpe d'agrumes	Sous-produit obtenu par pression d'agrumes *Citrus* spp. lors de la fabrication de jus d'agrumes	Cellulose brute
5.03	Marc de fruits (1)	Sous-produit obtenu par pression lors de la fabrication de jus de fruits à pépin ou à noyau	Cellulose brute
5.04	Pulpe de tomate	Sous-produit obtenu par pression des tomates *Solanum Lycopersicum* Karst lors de la fabrication de jus de tomate	Cellulose brute
5.05	Tourteaux de pépins de raisins	Sous-produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin	Cellulose brute, si >45%
5.06	Pulpes de raisins	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisins	Cellulose brute, si > 25%
5.07	Pépins de raisins	Pépins extraits du marc de raisins, non déshuilés	Graisses brutes Cellulose brute, si > 45%

(1) L'espèce de fruit peut être ajouté à la dénomination.

6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	2	3	*4*
6.01	Farine de luzerne (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne *Medicago sativa L.* et *Medicago varia Martyn*, pouvant toutefois contenir jusqu'à 20% de jeunes plantes de trèfle ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que la luzerne	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche
6.02	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique	Protéine brute
6.03	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines	Carotène Protéine brute
6.04	Farine de trèfle (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle *Trifolium* spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20% de jeunes plantes de luzerne ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche
6.05	Farine d'herbe (1) (2)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5% de la matière sèche
6.06.	Paille de céréales (3)	Paille de céréales	
6.07	Paille de céréales traitée (4)	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales	Sodium en cas de traitement au NaOH

(1) Le terme "farine" peut être remplacé par le terme "agglomérés". La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.
(2) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.
(3) L'espèce de céréale doit être indiquée dans la dénomination
(4) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué



7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
7.01	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre *Saccharum officinarum L.*	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité, si > 30 %
7.02	Vinasse de canne à sucre	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute Humidité, si > 35 %
7.03	Sucre (de canne) (1)	Sucre extrait de la canne à sucre	Saccharose
7.04	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode	Cendres brutes

(1) Cette dénomination peut être remplacée par "saccharose".

8. Produits laitiers

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
8.01	Lait écrémé en poudre	Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée	Protéine brute Humidité, si > 5%
8.02	Babeurre en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre	Protéine brute Graisses brutes, Lactose Humidité, si > 6%
8.03	Lactosérum en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires	Protéine brute, Lactose Humidité, si > 8% Cendres brutes
8.04	Lactosérum en poudre partielle-ment délactosé	Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite	Protéine brute, Lactose Humidité, si > 8% Cendres brutes
8.05	Protéine de lactosérum en poudre (1)	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute Humidité, si > 8%
8.06	Caséine (de lait) en poudre	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure	Protéine brute Humidité, si > 10%
8.07	Lactose en poudre	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage	Lactose Humidité, si > 5%

(1) Cette dénomination peut être remplacée par "lactalbumine en poudre".

9. Produits d'animaux terrestres

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
9.01	Farine de viande (France) / farine animale (Belgique) (1)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et du plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute 50% sur matière sèche) (Teneur maximale du phosphore total: 8%)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Humidité, si > 8%
9.02	Farine de viande osseuse (1)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soie, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Humidité, si > 8%



9.03	Farine d'os	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de cornes, de soies, de poils et du plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.	Protéine brute Cendres brutes Humidité, si > 8%
9.04	Cretons	Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement	Protéine brute Graisses brutes Humidité, si > 8%
9.05	Farine de volaille (1)	Produit obtenu par chauffage séchage et mouture de sous-produits de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl, si > 3,3% Humidité, si > 8%
9.06	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille	Protéine brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,4% Humidité, si > 8%
9.07	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute Humidité, si > 8%
9.08	Graisses animales (2)	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud	Humidité, si > 1%

(1) Les produits contenant plus de 13 % de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de "gras".
(2) Cette dénomination peut être complétée par une indication plus précise du type de graisse animale en fonction de son origine ou de son mode d'obtention (suif, saindoux, graisse d'os, etc.)

10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
10.01	Farine de poissons (1)	Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie d'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes, si > 0% Humidité, si > 8%
10.02	Soluble de poissons concentré	Produit obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage	Protéine brute Graisses brutes Humidité, si > 5%
10.03	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons	Humidité, si > 1%
10.04	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation	Indice d'iode Humidité, si > 1%

(1) Les produits dont la matière sèche contient plus de 75 % de protéine brutes peuvent être qualifiés de " riches en protéines ".

11. Minéraux

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
11.01	Carbonate de calium (1)	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide	Calcium Cendres insolubles dans le HCl, si > 5%
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium	Calcium Magnésium
11.03	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou trans-formées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans le HCl, si > 5%
11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)	Magnésium



11.05	Sulfate de magnésium	Sulfate de magnésium naturel ($MgSO_4.7H_2O$) techniquement pur	Magnésium Soufre
11.06	Phosphate bicalcique (2)	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($CaHPO_4. xH_2O$)	Calcium Phosphore total
11.07	Phosphate monobicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [$CaHPO_4$ - $Ca(H_2PO_4)_2 . H_2O$]	Phosphore total Calcium
11.08	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés	Phosphore total Calcium
11.09	Farine d'os dégélatinisés	Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Calcium
11.10	Phosphore monocalcique	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [$Ca(H_2PO_4.)_2 . xH_2O$]	Phosphore total Calcium
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur	Calcium Magnésium Phosphore total
11.12	Phosphate monoammonique	Phospate monoammonique techniquement pur ($NH_4H_2PO_4$)	Azote total Phosphore total
11.13	Chlorure de sodium (1)	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources natu-relles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins	Sodium
11.14	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium techniquement pur	Magnésium
11.15	Phosphate de magnésium	Produit constitué de dimagnésium phosphate ($MgHPO_4 . xH_2O$) techniquement pur	Phosphore total Magnésium
11.16	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Phosphore total Magnésium Calcium Sodium
11.17	Phosphate monosodique	Phosphate monosodique ($NaH_2PO . H_2O$) techniquement pur	Phosphore total Sodium
11.18	Bicarbonate de sodium	Bicarbonate de sodium ($NaHCO_3$) techniquement pur	Sodium

(1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.
(2) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

12. Divers

No	*Dénomination*	*Description*	*Déclarations obligatoires*
1	*2*	*3*	*4*
12.01	Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes (1)	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication des pains, y compris les produits de boulangerie fine, biscuits et pâtes	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.02	Produits et sous-produits de confiserie	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat	Sucres totaux exprimés en saccharose
12.03	Produits et sous-produits de pâtisserie et de glacerie (1)	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de la pâtisserie, des gâteaux ou des crèmes glacées	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose Graisses brutes
12.04	Acides gras	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée	Graisses brutes Humidité, si > 1%
12.05	Sels d'acides gras (2)	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium	Graisses brutes Ca (ou Na ou K, selon le cas)

(1) La dénomination doit être modifiée ou complétée de façon à préciser le procédé agro-alimentaire dont la matière première pour aliments des animaux est issue.
(2) La dénomination peut être complétée par l'indication du sel obtenu.



PARTIE C

Dispositions concernant la dénomination et la déclaration relative à certains composants de matières premières ne figurant pas dans la liste

Pour ce qui est des matières premières pour aliments des animaux mises en circulation et ne figurant pas dans la liste de la partie B de la présente annexe, les composants indiqués dans la colonne 2 du tableau ci-dessous doivent obligatoirement être déclarés conformément à l'article 5, paragraphe 1, point d), de la directive.

Les matières premières pour aliments des animaux qui ne figurent pas dans la liste de la partie B, doivent être dénommées conformément aux critères citées à la partie A, point I 1 de la présente annexe.

Catégorie de matières premières	*Déclarations obligatoires*
1	*2*
Grains de céréales	
Produits et sous-produits de grains de céréales	Amidon si > 20% Protéine brute si > 10% Graisses brutes si > 5% Cellulose brute
Graines ou fruits oléagineux	
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux	Protéine brute, si > 10% Graisses brutes si, > 5% Cellulose brute
Graines de légumineuses	
Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Protéine brute, si > 10% Cellulose brute
Tubercules et racines	
Produits et sous-produits de tubercules et racines	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5%
Autres produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière	Cellulose brute, si > 15% Sucres totaux exprimés en saccharose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5%
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes, si > 10%
Fourrages, y compris les fourrages grossiers	Protéine brute, si > 10% Cellulose brute
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Protéine brute, si > 10% Cellulose brute
Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre	Cellulose brute, si > 15% Sucres totaux exprimés en saccharose
Produits laitiers et sous-produits laitiers	Protéine brute Humidité, si > 5% Lactose, si > 10%
Produits d'animaux terrestres	Protéine brute si > 10% Graisses brutes si > 5% Humidité, si > 8%
Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits	Protéine brute, si > 10% Graisses brutes, si > 5% Humidité, si > 8%
Minéraux	Minéraux utilisés
Divers	Protéine brute, si > 10% Cellulose brute Graisses brutes si, > 10% Amidon si, > 30% Sucres totaux exprimés en saccharose si, >10%



Annexe II: Aliments composés

Partie A

Dispositions générales

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.
2. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans le cas où elle dépasse:
   - 7% dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40%,
   - 5% dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques,
   - 10% dans les aliments minéraux contenant des substances organiques,
   - 14% dans les autres aliments composés.

   Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en humidité ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.
3. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3% par rapport à la matière sèche, dans le cas des aliments composés contenant principalement des sous-produits du riz, et 2,2% par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

   Toutefois, la teneur de 2,2% peut être dépassée dans le cas:
   - d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés,
   - d'aliments minéraux,
   - d'aliments composés contenant plus de 50% de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières,
   - d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15%,

   et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel.

   Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.
4. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif inférieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes par kilogramme d'aliment complet ramené à une teneur en humidité de 12%.
5. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 29, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés à l'exception des aliments destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:

5.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:

5.1.1. protéine brute:
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;

5.1.2. sucres totaux:
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;

5.1.3. amidon et sucres totaux plus amidon:
- 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25% (jusqu'à 10%),
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;

5.1.4. matières grasses brutes:
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 8%),
- 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8%;

5.1.5. sodium, potassium et magnésium:
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 7,5%),
- 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5% (jusqu'à 5%),
- 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5% (jusqu'à 0,7%),
- 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7%;



5.1.6. phosphore total et calcium:

- 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16%,
- 7,5% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16% (jusqu'à 12%),
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12% (jusqu'à 6%),
- 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6% (jusqu'à 1%),
- 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1%;

5.1.7. méthionine, lysine et thréonine:

- 15% de la teneur déclarée;

5.1.8. cystine et tryptophane:

- 20% de la teneur déclarée;

5.2. Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

5.2.1. humidité:

- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%),
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

5.2.2. cendres brutes:

- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%),
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

5.2.3. cellulose brute:

- 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12%,
- 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12% (jusqu'à 6%),
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6%;

5.2.4. cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique:

- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%,
- 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 4%),
- 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4%;

5.3. Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 5.1 et 5.2.:

5.3.1. - protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon: tolérance double de celle admise pour ces substances du point 5.1;

- phosphore total, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute: tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 5.1 et 5.2.

6. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:

6.1. Si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:

6.1.1. protéine brute:

- 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
- 16% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 12,5%),
- 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5%;

6.1.2. matières grasses brutes:

- 2,5 unités de la teneur déclarée;

6.2. Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

6.2.1. humidité:

- 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40%,
- 7,5% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40% (jusqu'à 20%),
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20%;

6.2.2. cendres brutes:

- 1,5 unité de la teneur déclarée;

6.2.3. cellulose brute:

- 1 unité de la teneur déclarée;

6.3. Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 6.1 et 6.2.:



6.3.1. protéine brute:

tolérance double de celle admise pour cette substance sous 6.1.1.;

6.3.2. matières grasses brutes:

tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 6.1.2.;

6.3.3. cendres brutes, cellulose brute:

tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 6.2.2. et 6.2.3.

7. Etiquetage des aliments composés comprenant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères.

7.1. L'étiquetage des aliments composés comportant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères et destinés à des animaux autres que les animaux familiers doit comprendre l'indication suivante: " Cet aliment composé contient des produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants ".

Cette disposition ne s'applique pas aux aliments composés qui ne contiennent pas d'autres produits protéiques provenant de tissus de mammifères que:

- le lait et les produits laitiers,
- la gélatine,
- les protéines hydrolysées d'un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons
  - (i) obtenus à partir de cuirs et de peaux provenant d'animaux abattus dans un abattoir et soumis à une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositons du chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE, à la suite de laquelle ils ont été jugés aptes à l'abattage aux fins de ladite directive

    et
  - (ii) produites selon un procédé de fabrication incluant des mesures appropriées en vue de réduire la contamination des cuirs et des peaux, la préparation des cuirs et des peaux par saumurage, chaulage et lavage intensif, suivie de l'exposition du matériel à un pH de > 11 pendant > 3 heures à une température de > 80°C, elle-même suvie d'un traitement à la chaleur à > 140°C pendant 30 minutes à > 3,6 bar ou selon un procédé de fabrication équvalent, approuvé par la Commission, après consultation du comité scientifique compétent

    et
  - (iii) provenant d'établissements mettant en oeuvre un programme d'auto-contrôle fondé sur le système HACCP,
- le phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés

  et
- le plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.



Partie B

Déclarations des constituants analytiques

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégories d'animaux	
		Déclarations obligatoires selon l'article 15 paragraphe 1 point f	Déclarations facultatives selon l'article 15 paragraphe 3 point k
1	2	3	4
Aliments complets	- Protéine brute - Matières grasses brutes - Cellulose brute - Cendres brutes	Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
	- Méthionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
	- Cystine - Thréonine - Tryptophane	....	Tous les animaux
	- Valeur énergétique	....	Volailles (déclaration selon la méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
	- Amidon - Sucres totaux (saccharose) - Sucres totaux + amidon - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium	.... Poissons, à l'exception des poissons d'ornement	Tous les animaux
	- Phosphore		Tous les animaux autres que les poissons, à l'exception des poissons d'ornement
Aliments complémentaires minéraux	- Protéine brute - Cellulose brute - Cendres brutes - Matières grasses brutes - Lysine - Méthionine - Cystine - Thréonine - Tryptophane	....	Tous les animaux
	- Calcium - Phosphore - Sodium	Tous les animaux	
	- Magnésium	Ruminants	Animaux autres que les ruminants
	- Potassium	....	Tous les animaux
Aliments complémentaires mélassés	- Protéine brute - Cellulose brute - Sucres totaux (saccharose) - Cendres brutes	Tous les animaux	
	- Matières grasses brutes - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium	....	Tous les animaux
	- Magnésium ≥ 0,5%	Ruminants	Animaux autres que les ruminants
	< 0,5%	....	Tous les animaux



Autres aliments complémentaires	- Protéine brute - Matières grasses brutes - Cellulose brute - Cendres brutes	} Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Calcium ≥ 5%	Animaux autres que les animaux familiers	Animaux familiers
	< 5%	. . . .	Tous les animaux
	- Phosphore ≥ 2%	Animaux autres que les animaux familiers	Animaux familiers
	< 2%	. . . .	Tous les animaux
	- Magnésium ≥ 0,5%	Ruminants	Animaux autres que les ruminants
	< 0,5% - Sodium - Potassium	. . . .	} Tous les animaux
	- Valeur énergétique	. . . .	Volailles (déclaration selon la méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
	- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
	- Méthionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
	- Cystine - Thréonine - Tryptophane - Amidon - Sucres totaux (saccharose) - Sucres totaux + amidon		} Tous les animaux



Annexe III

Catégorie d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers

Désignation de la catégorie	*Définition*
1. Viandes et sous-produits animaux	Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.
2. Lait et produits de laiterie	Tous les produits laitiers à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
3. Oeufs et produits d'oeufs	Tous les produits d'oeufs à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
4. Huiles et graisses	Toutes les huiles et graisses animales ou végétales.
5. Levures	Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées
6. Poissons et sous-produits de poissons	Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conservé par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
7. Céréales	Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales.
8. Légumes	Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
9. Sous-produits d'origine végétale	Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses.
10. Extraits de protéines végétales	Tous les produits d'origine végétale, dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50% de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées.
11. Substances minérales	Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.
12. Sucres	Tous les types de sucre.
13. Fruits	Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié.
14. Noix	Toutes les amandes des fruits à coque.
15. Graines	Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues.
16. Algues	Toutes les espèces d'algues à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
17. Mollusques et crustacés	Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
18. Insectes	Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement.
19. Produits de la boulangerie	Tous les produits de la boulangerie: pain, gâteaux ainsi que les pâtes



Annexe IV: Liste d'ingrédients interdits

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou séparation de l'appareil digestif, quelque soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
2. Peaux traitées, y compris le cuir et leurs déchets.
3. Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux traités par des produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs dérivés.
4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
5. Tous les déchets obtenus au cours des différentes étapes du procédé de traitement des eaux usées urbaines, domestiques et industrielles (*), quel que soit le procédé de traitement auquel ils ont pu être soumis ultérieurement et quelle que soit l'origine des eaux usées.

   Les termes "eaux usées" ne renvoient pas aux "eaux de traitement", c'est-à-dire aux eaux provenant de circuits indépendants, intégrés dans les industries des produits destinés à l'alimentation humaine et animale; lorsque ces circuits sont alimentés en eau, celle-ci doit être salubre et propre (**). Dans le cas des industries de la pêche, les circuits concernés peuvent également être alimentés en eau de mer propre (***). Les eaux de traitement contiennent uniquement des matières provenant d'aliments pour animaux ou de produits destinés à l'alimentation humaine et sont techniquement exemptes d'agents nettoyants, de désinfectants ou d'autres substances interdites par la législation sur l'alimentation animale.

   Les matières d'origine animale présentes dans les eaux de traitement sont traitées conformément à la directive 90/667/CEE.
6. Produits protéiques obtenus à partir de levures du genre " Candida " cultivées sur n-alcanes.
7. Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères.
8. Déchets non traités des lieux de restauration à l'exception des denrées alimentaires d'origine végétale jugées impropres à la consommation humaine pour des raisons de fraîcheur.
9. Emballages et parties d'emballages provenant de l'utilisation de produits de l'industrie agro-alimentaire.
10. Produits protéiques, provenant de tissus de mammifères, comme ingrédients dans les aliments composés pour ruminants, à l'exception:
    - du lait et des produits laitiers,
    - de la gélatine,
    - des protéines hydrolysées d'un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons:
      (i) obtenues à partir de cuirs et de peaux provenant d'animaux abattus dans un abattoir et soumis à une inspection ante mortem réalisée par un vétérinaire officiel, conformément aux dispositons du chapitre VI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE, à la suite de laquelle ils ont été jugés aptes à l'abattage aux fins de ladite directive

      et

      (ii) produites selon un procédé de fabrication incluant des mesures appropriées en vue de réduire la contamination des cuirs et des peaux, la préparation des cuirs et des peaux par saumurage, chaulage et lavage intensif, suivie de l'exposition du matériel à un pH de > 11 pendant > 3 heures à une température de > 80°C, elle-même suivie d'un traitement à la chaleur à > 140°C pendant 30 minutes à > 3,6 bar ou selon un procédé de fabrication équvalent, approuvé par la Commission, après consultation du comité scientifique compétent

      et

      (iii) provenant d'établissements ayant mis en oeuvre un programme d'auto-contrôle fondé sur le système HACCP,
    - du phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés

      et
    - du plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.

(*) Définies à l'article 2 de la directive 91/271/CEE du Conseil du 21 mai 1991 relative au traitement des eaux urbaines résiduaires.

(**) Définies à l'article 4 de la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

(***) Définie à l'article 2 de la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les régles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche.



Annexe V

Aliments diététiques

Partie A

Dispositions générales

1. Lorsque dans la colonne 2 de la partie B plusieurs groupes de caractéristiques nutritionnelles sont séparés par les mots "et/ou", pour certains objectifs nutritionnels, le fabricant est libre d'utiliser un ou plusieurs groupes de caractéristiques essentielles, afin d'atteindre l'objectif nutritionnel défini dans la colonne 1. Au regard de chaque option figurent à la colonne 4, les déclarations d'étiquetage correspondantes à fournir.
2. Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné à la colonne 2 ou à la colonne 4 de la partie B, l'additif ajouté dans l'aliment diététique et correspondant à la caractéristique essentielle définie, doit être autorisé dans la directive 70/524/CEE (1).
3. Lorsque la (les) sources des ingrédients ou des constituants analytiques est (sont) exigée(s) dans la colonne 4 de la partie B, le fabricant est tenu de faire une déclaration précise (par exemple, nom spécifique de(s) ingrédient(s), espèce animale ou partie de l'animal), permettant d'évaluer la conformité de l'aliment aux caractéristiques nutritionnelles essentielles correspondantes.
4. Lorsque la déclaration d'une substance admise également en tant qu'additif est requise à la colonne 4 de la partie B avec la mention "total(e)", la teneur déclarée doit, selon le cas, se référer à la quantité naturellement présente, si aucun ajout n'a été effectué, ou, par dérogation à la directive 70/524/CEE, à la quantité totale de la substance, naturellement présente et ajoutée en tant qu'additif.
5. Les déclarations exigées dans la colonne 4 avec la mention "si ajouté(e)(s)" sont obligatoires lorsque l'ingrédient ou l'additif a été incorporé ou que sa quantité a été augmentée spécifiquement pour permettre d'atteindre l'objectif nutritionnel particulier.
6. Les déclarations à fournir selon la colonne 4 de la partie B en ce qui concerne les constituants analytiques et les additifs sont d'ordre quantitatif.
7. La durée d'utilisation recommandée, indiquée dans la colonne 5 de la partie B, couvre une période à l'intérieur de laquelle l'objectif nutritionnel devrait normalement être atteint. Les fabricants peuvent mentionner des durées d'utilisation plus précises, à l'intérieur des limites, qui y sont fixées.
8. Lorsqu'un aliment est destiné à atteindre plusieurs objectifs nutritionnels particuliers, toutes les dispositions définies dans la partie B pour chaque objectif nutritionnel doivent être respectées.
9. En ce qui concerne les aliments complémentaires des animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers les consignes d'utilisation figurant sur l'étiquette doivent fournir des indications sur l'équilibre de la ration journalière.

---

(1) J.O.L. 270/1 du 14.12.1994



Partie B

Liste des destinations

Objectif nutritionnel particulier	*Caractéristiques nutritionnelles essentielles*	*Espèce ou catégorie animale*	*Déclarations d'étiquetage*	*Durée d'utilisation recommandée*	*Autres indications*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance chronique [1)]	Faible teneur en phosphore et teneur réduite en protéines mais de qualité élevée	Chiens et chats	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Sodium - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 6 mois [2)]	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".
2. Dissolution des calculs de struvite [3)]	Propriétés d'acidification de l'urine, faible teneur en magnésium et teneur réduite en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine	5 à 12 semaines	Indiquer dans le mode d'emploi: “ Eau disponible en permanence ”. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: “ Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ”.
	Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium	Chats	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Taurine totale - Substances acidifiant l'urine		
3. Réduction de la formation récidivante de caluls de struvite [4)]	Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium	Chiens et chats	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: “ Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ”.



4. Réduction de la formation de calculs d'urate	Faible teneur en purines et en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens et chats	Source(s) de protéines	Jusqu'à 6 mois, mais administration à vie dans les cas de perturbation irréversible du métabolisme de l'acide uréique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
5. Réduction de la formation de calculs d'oxalate	Faible teneur en calcium, faible teneur en vitamine D et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	- Phosphore - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Vitamine D totale - Hydroxyproline - Additifs alcalinisant l'urine	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
6. Réduction de la formation de calculs de cystine	Faible teneur en protéines, teneur modérée en acides aminés soufrés et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	- Acides aminés soufrés totaux - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances alcalinisant l'urine	Au départ, jusqu'à 1 an	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".
7. Réduction des in-tolérances à certains in-grédients et nutriments [5)]	- Source(s) de protéines sélectionnées et/ou - Source(s) d'hydrates de carbone sélectionnées	Chiens et chats	- Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'hydrates de carbone - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)	3 à 8 semaines. Si les signes d'intolérance disparaissent, cet aliment peut être utilisé en permanence	
8. Réduction du risque de malabsorption intestinale aiguë	Teneur accrue en électrolytes et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Potassium - Source(s) de substances mucilagineuses (si ajoutées)	1 à 2 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: - "En cas de diarrhée aiguë et pendant la période de rétablissement qui s'ensuit", - Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
9. Compensation de la maldigestion [6)]	Ingrédients très digestibles et faible teneur en matières grasses	Chiens et chats	Ingrédients très digestibles en incluant leur traitement éventuel	3 à 12 semaines, mais administration à vie en cas d'insuffisance pancréatique chronique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est vétérinaire".



10. Soutien de la fonction cardiaque en cas d'insuffisance cardiaque chronique	Faible teneur en sodium et rapport accru K/Na	Chiens et chats	- Sodium - Potassium - Magnésium	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".
11. Régulation de l'apport de glucose (Diabetes mellitus)	Faible teneur en hydrates de carbone rapidement digestibles	Chiens et chats	- Source(s) d'hydrates de carbone - Traitement éventuel des hydrates de carbone - Amidon - Sucres totaux - Fructose (si ajouté) - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'acides gras à chaîne courte et à chaîne moyenne (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
12. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, teneur élevée en acides gras essentiels et en hydrates de carbone très digestibles	Chiens	- Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Hydrates de carbone très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Cuivre total	Au départ, six mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"
	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, et teneur élevée en acides gras essentiels	Chats	- Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Sodium - Cuivre total	Au départ, six mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"
13. Régulation du métabolisme des lipides en cas d'hyperlidémie	Faible teneur en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	- Teneur en acides gras essentiels - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
14. Réduction de l'accumulation hépatique du cuivre	Faible teneur en cuivre	Chiens	Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".



15. Réduction d'un excès pondéral	Faible densité énergétique	Chiens et chats	Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE)	Jusqu'à obtention du poids corporel recherché	Le mode d'emploi doit indiquer la quantité journalière recommandée.
16. Récupération nutritionnelle convalescence [7)]	Teneur énergétique élevée; teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	- Ingrédients très digestibles le cas échéant traités - Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE) - Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés)	Jusqu'à récupération complète	Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire".
17. Soutien de la fonction dermique en cas de dermatose et de dépilation	Teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	Teneur en acides gras essentiels	Jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
18. Réduction du risque de fièvre vitulaire	- Faible teneur en calcium et/ou - Faible rapport cations/ anions	Vaches laitières	- Calcium - Phosphore - Magnésium - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre	1 à 4 semaines avant le vêlage	Mentionner dans le mode d'emploi: "Arrêter l'administration à partir du vêlage".
19. Réduction du risque de cétose [8)] [9)]	Ingrédient fournissant des sources d'énergie glyco-géniques	Vaches laitières et brebis	- Ingrédients fournissant des sources d'énergie glycogéniques - Propane - 1,2-diol (si ajouté en tant que glucoformateur) - Glycérol (si ajouté en tant que gluco-formateur)	3 à 6 semaines après le vêlage [10)] Les 6 dernières semaines avant et les 3 premières semaines après l'agnelage [11)]	
20. Réduction du risque de tétanie (hypomagnésemie)	Teneur élevée en magnésium et disponibilité d'hydrates de carbones, teneur modérée en protéines et en potassium	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux - Magnésium - Sodium - Potassium	3 à 10 semaines pendant les périodes de croissance rapide de l'herbe	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'énergie facilement disponible. Dans le cas des aliments pour ovins, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour brebis en lactation".



21. Réduction du risque d'acidose	Faible teneur en hydrates de carbone très fermentescibles et haute capacité tampon	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux	Au maximum 2 mois [12)]	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'hydrates de carbone très fermentescibles. Dans le cas des aliments pour vaches laitières, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les vaches haute performance". Dans le cas des aliments pour ruminants d'engraissement, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les ... [13)] ... nourris intensivement".
22. Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Veaux Porcelets Agneaux Chevreaux Poulains	- Source(s) d'hydrates de carbone - Sodium - Potassium - Chlorures	1 à 7 jours (1 à 3 jours si administré exclusivement)	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque et pendant les périodes de troubles digestifs (diarrhée), pendant et après ceux-ci"; "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
23. Réduction du risque de calculs urinaires	Faible teneur en phosphore et en magnésium, propriétés d'acidification de l'urine	Ruminants	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorure - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les jeunes animaux nourris intensivement". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".
24. Atténuation des réactions au stress	- Teneur en magnésium élevée et/ou - Ingrédients très digestibles	Porcs	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	1 à 7 jours	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée.
25. Stabilisation de la digestion physiologique	- Faible capacité tampon et ingrédients très digestibles	Porcelets	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Capacité tampon - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci".



	- Ingrédients très digestibles	Porcs	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci".
26. Réduction du risque de constipation	Ingrédients stimulant le transit intestinal	Truies	Ingrédients stimulant le transit intestinal	10 à 14 jours avant et 10 à 14 jours après la mise bas	
27. Réduction du risque du syndrome de la stéatose hépatique	Faible niveau d'énergie et proportion élevée d'énergie méta-bolisable provenant des lipides avec teneur élevée en acides gras polyinsaturés	Poules pondeuses	- Valeur énergétique (calculée d'après la méthode CE) - Pourcentage d'énergie métabolisable provenant des lipides - Teneur en acides gras polyinsaturés	Jusqu'à 12 semaines	
28. Compensation de la malabsorption	Faible teneur en acides gras saturés et teneur élevée en vitamines liposolubles	Volaille, à l'exclusion des oies et des pigeons	- Pourcentage d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux - Vitamine A totale - Vitamine D totale - Vitamine E totale - Vitamine K totale	Pendant les deux premières semaines après l'éclosion	
29. Compensation de l'insuffisance chronique de la fonction de l'intestin grêle	Hydrates de carbone, protéines et matières grasses à digestibilité précaecale élevée	Equidés [14)]	Ingrédients sources d'hydrates de carbone, de protéines et de matières grasses à digestibilité élevée, incluant le traitement éventuel	Au départ, jusqu'à 6 mois	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
30. Compensation de troubles digestifs chroniques du gros intestin	Fibre très digestible	Equidés	- Source(s) de fibres - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	Au départ jusqu'à 6 mois	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire."



31. Atténuation des réactions au stress	Ingrédients très digestibles	Equidés	- Magnésium - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	2 à 4 semaines	Indiquer les situations précises pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée.
32. Compensation de la perte d'électrolytes en cas de forte sudation	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Equidés	- Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Glucose	1 à 3 jours	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée. Dans les cas où l'aliment intervient pour une part importante dans la ration journalière, des conseils doivent être donnés pour prévenir le risque lié à une modification brutale de la nature de l'alimentation. Indiquer sur le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".
33. Récupération nutritionnelle, convalescence	Teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles	Equidés	- Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités - Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés)	Jusqu'à récupération complète	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée. Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire".
34. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et hydrates de carbone très digestibles	Equidés	- Sources de protéines et de fibres - Hydrates de carbone très digestibles, le cas échéant traités - Méthionine - Choline - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à six mois	Préciser le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".
35. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance rénale chronique	Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et faible teneur en phosphore	Equidés	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Magnésium - Sodium	Au départ, jusqu'à six mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire." Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".



1) Si approprié, le fabricant peut également recommander l'utilisation du produit en cas d'insuffisance rénale temporaire.
2) Si l'aliment est recommandé pour l'insuffisance rénale temporaire, la durée d'utilisation recommandée doit être de 2 - 4 semaines.
3) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention "Affection des voies basses urinaires" ou "Syndrome urologique félin - S.U.F."
4) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention "Affection des voies basses urinaires" ou "Syndrome urologique félin - S.U.F."
5) Dans le cas des aliments prévus pour une intolérance particulière, cette dernière peut être citée en remplacement des termes " certains ingrédients et nutriments ".
6) Le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention " Insuffisance pancréatique exocrine "
7) Dans les cas des aliments pour chats, le fabriquant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention "Lipidose hépatique féline".
8) Le terme " Cétose " peut être remplacé par " Acétonémie ".
9) Le fabricant peut aussi recommander l'utilisation dans le cas de récupération de cétose.
10) Dans le cas des aliments pour vaches laitières
11) Dans le cas des aliments pour brebis
12) Dans les cas des aliments pour vaches laitières: " Au maximum 2 mois au début de lactation ".
13) Préciser la catégorie de ruminants concernée.
14) Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour répondre aux besoins spécifiques d'animaux très âgés (ingrédients facilement ingérables), compléter l'indication de l'espèce ou de la catégorie d'animaux par la mention "animaux très âgés".

Editeur: Service Central de Législation, 43, boulevard F.-D. Roosevelt, L-2450 Luxembourg

Imprimeur: Imprimerie de la Cour Victor Buck, s. à r. l. Leudelange